Steven W. Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Joe Reardon
Director

Si Alguna Vez Tuvo Gastroenteritis… ¡Ya La Conoce!

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte, en su afán de contribuir con el mejor desarrollo de vida de la comunidad Hispana da a conocer en esta ocasión las características y efectos de una de las bacterias más riesgosas: la Campylobacter.

Campylobacter es el nombre de un grupo de bacterias de forma en espiral, que pueden causar enfermedades a personas y animales. De hecho, la infección con Campylobacater es causa de gastroenteritis. Existen por lo menos 12 tipos de Campilobacter, pero es la llamada Campylobacter jejuni la que por lo general enferma a los humanos.

Campylobacteriosis es el nombre de la enfermedad infecciosa causada por la bacteria Campylobacteris jejuni y, en los Estados unidos, esta enfermedad es la causa principal de las enfermedades diarrea-infecciosas.

La Campylobacteriosis por lo general ocurre de manera aislada, pero también pueden presentarse epidemias, si muchas personas se infectan al mismo tiempo con esta bacteria.

La mayoría de las veces esta enfermedad se asocia con manipular o comer carne cruda o, se asocia también con carne de pollo no cocida completamente.

Una gota del jugo de la carne de pollo cruda basta para infectar a una o mas personas con esta bacteria. Una forma común de enfermar con esta bacteria sucede cuando no se lavan ni la tabla de picar ni los utensilios que se emplearon para cortar carne de pollo y, se les utiliza para cortar otros alimentos como vegetales, frutas, etc.

Los síntomas de esta enfermedad aparecen entre 1 y 7 días después. La persona tiene fiebre, cólicos abdominales y diarrea entre media y abundante.

4000 Reedy Creek Road
1070 Mail Service Center, Raleigh, North Carolina 27699-1070 ● (919) 733-7366 ● Fax (919) 733-6801
TTY: 1-800-735-2962 Voice: 1-877-735-8200
An Equal Opportunity Affirmative Action Employer

En algunas ocasiones los cólicos causados por esta bacteria pueden confundirse con apendicitis o con un problema al páncreas.

Si bien las complicaciones de salud a largo plazo debido a la Campylobacter no son frecuentes, la infección que esta bacteria ocasiona se ha asociado con dos enfermedades: artritis reactiva y síndrome de Guillain- Barré.

La artritis reactiva se considera una enfermedad reumática. Esto significa que además de afectar a las articulaciones puede también afectar a otros órganos. Esta enfermedad puede inflamar los ojos, la boca, la piel, los riñones, el corazón y los pulmones.

El síndrome de Guillain Barré afecta los nervios del cuerpo. Este problema comienza algunas semanas después de la diarrea, puede paralizar el cuerpo durante varias semanas y se requiere de cuidados intensivos cuando la enfermedad se presenta. Se estima que la infección por Campylobacter causa esta enfermedad a 1 persona de cada 1000.

Algunos Consejos para Prevenir la campylobacterosis:

- Cocine por complete la carne de pollo..
- Lávese las manos antes y después de manipular comidas crudas de origen animal.
- Tenga una tabla de picar para carnes y otra para frutas y vegetales.
- Evite tomar tanto leche sin pasteurizer como agua que no ha sido tratada.
- Asegúrese de que las personas con diarrea, especialmente los niños, se laven bien las manos después de ir al baño, con jabón y agua caliente, durante 20 segundos.
- Lávese las manos luego de haber estado en contacto con las heces de sus mascotas.
- No consuma leche sin pasteurizar

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte: 919-733-7366